

Số: **7 2 9 /QĐ-BCT**

Hà Nội, ngày **28** tháng **3** năm 2024

**QUYẾT ĐỊNH**

**Về việc chỉ định cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm phục vụ  
quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm**

**BỘ TRƯỞNG BỘ CÔNG THƯƠNG**

*Căn cứ Luật An toàn thực phẩm số 55/2010/QH12;*

*Căn cứ Nghị định số 15/2018/NĐ-CP ngày 02 tháng 02 năm 2018 của Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật An toàn thực phẩm;*

*Căn cứ Nghị định số 96/2022/NĐ-CP ngày 29 tháng 11 năm 2022 của Chính phủ quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ Công Thương;*

*Căn cứ Nghị định số 77/2016/NĐ-CP ngày 01 tháng 7 năm 2016 của Chính phủ; Nghị định số 08/2018/NĐ-CP ngày 15 tháng 01 năm 2018 của Chính phủ sửa đổi một số Nghị định liên quan đến điều kiện đầu tư kinh doanh thuộc phạm vi quản lý nhà nước của Bộ Công Thương;*

*Căn cứ Thông tư liên tịch số 20/TTLT-BYT-BCT-BNNPTNT ngày 01 tháng 8 năm 2013 của Bộ Y tế - Bộ Công Thương - Bộ Nông nghiệp và Phát triển Nông thôn quy định điều kiện, trình tự thủ tục chỉ định cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm phục vụ quản lý nhà nước;*

*Căn cứ Thông tư số 43/TT-BCT ngày 15 tháng 11 năm 2018 quy định về quản lý an toàn thực phẩm thuộc trách nhiệm của Bộ Công Thương;*

*Thực hiện văn bản số 7689/BCT-VP ngày 02 tháng 11 năm 2023 của Bộ Công Thương thông báo ý kiến chỉ đạo của Bộ trưởng về việc phê duyệt các quyết định chỉ định, giấy chứng nhận liên quan đến an toàn thực phẩm;*

*Thực hiện Quyết định số 2533/QĐ-BCT ngày 16 tháng 8 năm 2019 Bộ trưởng Bộ Công Thương ủy quyền Vụ trưởng Vụ Khoa học và Công nghệ ký một số văn bản thuộc thẩm quyền của Bộ trưởng Bộ Công Thương;*

*Xét Đơn đề nghị của Công ty cổ phần công nghệ VietLabs đăng ký chỉ định cơ sở kiểm nghiệm thực phẩm phục vụ quản lý nhà nước kèm theo hồ sơ bổ sung ngày 26 tháng 3 năm 2024;*

*Theo đề nghị của Vụ trưởng Vụ Khoa học và Công nghệ.*

**QUYẾT ĐỊNH:**

**Điều 1.** Chỉ định Công ty cổ phần công nghệ VietLabs (Địa chỉ kiểm nghiệm: Số 62 Đường số 2, Phường Phú Hữu, Thành phố Thủ Đức, Thành




*phó Hồ Chí Minh*) thực hiện kiểm nghiệm thực phẩm phục vụ quản lý nhà nước về an toàn thực phẩm theo Danh mục chỉ tiêu được chỉ định kèm theo Quyết định này (Phụ lục kèm theo).

Mã số cơ sở kiểm nghiệm: **004/2024/BCT-KNTP**

**Điều 2.** Quyết định này có hiệu lực ba (03) năm kể từ ngày ký.

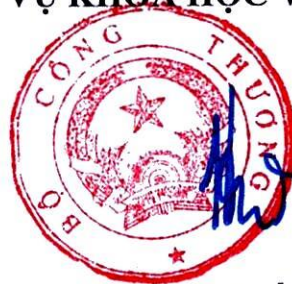
**Điều 3.** Công ty cổ phần công nghệ VietLabs có trách nhiệm thực hiện công tác kiểm nghiệm thực phẩm phục vụ quản lý nhà nước khi có yêu cầu và phải tuân thủ các quy định, hướng dẫn của cơ quan quản lý nhà nước có thẩm quyền.

**Điều 4.** Chánh Văn phòng Bộ, Vụ trưởng Vụ Khoa học và Công nghệ, Tổng giám đốc Công ty cổ phần công nghệ VietLabs và Thủ trưởng các cơ quan, tổ chức liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này. / 

**Nơi nhận:**

- Như Điều 4;
- Bộ trưởng (để b/c);
- TT. Nguyễn Sinh Nhật Tân (để b/c);
- Các Bộ: YT; NNPTNT;
- Công thông tin điện tử Bộ Công Thương (để đăng tải);
- Lưu: VT, KHCN, thangngm.

**TUQ. BỘ TRƯỞNG  
VỤ TRƯỞNG  
VỤ KHOA HỌC VÀ CÔNG NGHỆ**



**Lý Quốc Hùng**



**DANH MỤC CHỈ TIÊU ĐƯỢC CHỈ ĐỊNH**

(Kèm theo Quyết định chỉ định cơ sở kiểm nghiệm số: 729/QĐ - BCT  
ngày 28 tháng 3 năm 2024 của Bộ Công Thương)

TT	Tên chỉ tiêu được chỉ định	Phạm vi áp dụng	Phương pháp thử	Giới hạn phát hiện (nếu có)/phạm vi đo
<b>I</b>	<b>Lĩnh vực sinh học</b>			
1	Định lượng vi sinh vật - kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30°C	Bia; Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	TCVN 4884-1:2015 (ISO 4833-1:2013)	1 CFU/ml 10 CFU/g
2	Định lượng Coliform - Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	Bia; Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2007)	1 CFU/ml 10 CFU/g
3	Định lượng Coliform - Kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất	Dầu thực vật; Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	TCVN 4882:2007 (ISO 4831:2006)	1 MPN/ml 1 MPN/g
4	Định lượng <i>Escherichia coli</i> dương tính $\beta$ -glucuronidaza -Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 44°C sử dụng 5-bromo-4-clo-3-indolyl $\beta$ -d-glucuronid	Bia; Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	TCVN 7924-2:2008 (ISO 16649-2:2001)	1 CFU/ml 10 CFU/g
5	Định lượng <i>E. coli</i> giả định - kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất	Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	TCVN 6846:2007 (ISO 7251:2005)	1 MPN/ml 1 MPN/g
6	Định lượng nấm men và nấm mốc- Kỹ thuật đếm khuẩn lạc trong các sản phẩm có hoạt độ nước lớn hơn 0,95	Bia; Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật	TCVN 8275-1:2010 (ISO 21527-1:2008)	1 CFU/ml 10 CFU/g
	Định lượng nấm men và nấm mốc - Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	Sữa chế biến; Bánh, mứt, kẹo	TCVN 8275-2:2010	1 CFU/ml 10 CFU/g

	trong các sản phẩm có hoạt độ nước nhỏ hơn hoặc bằng 0,95		(ISO 21527-2:2008)	
7	Định lượng <i>Staphylococci</i> có phản ứng dương tính với coagulase ( <i>S. aureus</i> và các loài khác) trên đĩa thạch Baird-Parker	Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	TCVN 4830-1:2005 (ISO 6888:1999 Amd 1:2003)	1 CFU/ml 10 CFU/g
8	Định lượng <i>Staphylococci</i> có phản ứng dương tính với coagulase ( <i>S. aureus</i> và các loài khác) – kỹ thuật đếm số có xác suất lớn nhất	Sữa chế biến; Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	TCVN 4830-3:2005 (ISO 6888:1999)	1 MPN/ml 1 MPN/g
9	Định lượng <i>Clostridium perfringens</i> – Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	Bia; Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	1 CFU/ml 10 CFU/g
10	Phát hiện <i>Salmonella</i> spp.	Rượu, cồn và đồ uống có cồn; Nước giải khát; Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	TCVN 10780-1:2017 (ISO 6579-1:2017)	eLOD50: 2-4 CFU/25mL (25g)
11	Định lượng <i>Bacillus cereus</i> giả định trên đĩa thạch – Kỹ thuật đếm khuẩn lạc ở 30°C	Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	TCVN 4992 : 2005 ISO 7932 : 2004	1 CFU/ml 10 CFU/g
12	Phát hiện <i>Listeria monocytogenes</i>	Sữa chế biến; Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	ISO 11290-1 : 2017	eLOD50: 1-3 CFU/25mL (25g)
13	Định lượng <i>Listeria monocytogenes</i>	Sữa chế biến; Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	ISO 11290-2 : 2017	1 CFU/ml 10 CFU/g
14	Định lượng <i>Enterobacteriaceae</i> – Kỹ thuật đếm khuẩn lạc	Sữa chế biến; Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	TCVN 5518-2:2007 (ISO 21528-2:2004)	1 CFU/ml 10 CFU/g



II	Lĩnh vực hóa học			
1	Xác định hàm lượng Bis-phenol A (thôi nhiễm trong n-Heptan)	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm	QCVN 12-1:2011/BYT	0.3 µg/mL
2	Xác định hàm lượng Bis-phenol A (Ethanol 20%)	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm	QCVN 12-1:2011/BYT	0.3 µg/mL
3	Xác định hàm lượng Bis-phenol A (thôi nhiễm trong nước)	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm	QCVN 12-1:2011/BYT	0.3 µg/mL
4	Xác định hàm lượng Bis-phenol A (thôi nhiễm trong Acid acetic 4%))	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm	QCVN 12-1:2011/BYT	0.3 µg/mL
5	Xác định hàm lượng Phenol thôi nhiễm	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm	QCVN 12-1: 2011/BYT QCVN 12-2: 2011/BYT QCVN 12-3: 2011/BYT	5 µg/mL
6	Xác định hàm lượng Formaldehyd thôi nhiễm	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm	QCVN 12-1: 2011/BYT QCVN 12-2: 2011/BYT QCVN 12-3: 2011/BYT	0.5µg/mL
7	Xác định hàm lượng cặn khô (Tiếp xúc với nước cất)	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm	QCVN 12-1: 2011/BYT QCVN 12-2: 2011/BYT QCVN 12-3: 2011/BYT	10 µg/ml
8	Hàm lượng cặn khô (Tiếp xúc với axit axetic 4%)	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm	QCVN 12-1: 2011/BYT QCVN 12-2: 2011/BYT QCVN 12-3: 2011/BYT	10 µg/ml
9	Hàm lượng cặn khô (Tiếp xúc với Ethanol 20%)	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm	QCVN 12-1: 2011/BYT QCVN 12-2: 2011/BYT QCVN 12-3: 2011/BYT	10 µg/ml

10	Hàm lượng cặn khô (Tiếp xúc với n-Heptan)	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm	QCVN 12-1: 2011/BYT QCVN 12-3: 2011/BYT	10 µg/ml
11	Xác định hàm lượng kim loại nặng quy ra chì (Dung dịch ngâm thối Axit Axetic 4%)	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm	QCVN 12-1: 2011/BYT QCVN 12-2: 2011/BYT	1 µg/ml
12	Xác định hàm lượng chì, cadimi	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm	QCVN 12-1: 2011/BYT QCVN 12-2: 2011/BYT	Pb: 10 µg/g Cd: 5 µg/g
13	Xác định hàm lượng Cadimi, Chì, (Dung dịch ngâm thối nước, axit citric)	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm	QCVN 12-3: 2011/BYT	Pb: 0.2 µg/ml Cd: 0.05 µg/ml
14	Xác định hàm lượng Asen (Dung dịch ngâm thối nước, axit citric)	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm	QCVN 12-3: 2011/BYT	0.01 µg/ml
15	Xác định hàm lượng Cadimi, Chì	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm	QCVN 12-4 : 2015/BYT TCVN 7146-1: 2002	Lòng nông phẳng: Cd: 0.05 mg/dm <sup>2</sup> Pb: 0.2 mg/dm <sup>2</sup> Lòng sâu: Cd: 0.05 mg/L Pb: 0.2 mg/L Vành uống: Cd: 0.05 mg/Vành uống Pb: 0.2 mg/Vành uống
16	Xác định hàm lượng Cadimi, Chì	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm	QCVN 12-4 : 2015/BYT TCVN 7147-1: 2002	Lòng nông phẳng: Cd: 0.05 mg/dm <sup>2</sup> Pb: 0.2 mg/dm <sup>2</sup> Lòng sâu: Cd: 0.05 mg/L Pb: 0.2 mg/L Vành uống: Cd: 0.05 mg/Vành uống



				Pb: 0.2 mg/Vành uống
17	Xác định hàm lượng Cadimi, Chì	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm	QCVN 12-4 : 2015/BYT TCVN 7542-1: 2005	Lòng nông phẳng: Cd: 0.05 mg/dm <sup>2</sup> Pb: 0.2 mg/dm <sup>2</sup> Lòng sâu: Cd: 0.05 mg/L Pb: 0.2 mg/L Vành uống: Cd: 0.05 mg/Vành uống Pb: 0.2 mg/Vành uống
18	Xác định hàm lượng Kẽm (Dung dịch ngâm thối Axit acetic 4%)	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm, nhiệt độ ngâm 60°C	QCVN 12-2 : 2011/BYT	0.1 µg/ml
19	Hàm lượng KMnO <sub>4</sub> tiêu tốn trong nhựa	Dụng cụ, vật liệu bao gói, chứa đựng thực phẩm	QCVN 12-1: 2011/BYT	3.0 µg/ml
20	Xác định hàm lượng Cd, Pb	Nước giải khát; Sữa chế biến; Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	AOAC 999.11	Cd: 0.01 mg/kg Pb: 0.01 mg/kg
21	Xác định hàm lượng Hg	Nước giải khát; Sữa chế biến; Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	VLAB-CH-TP-201: 2021 (Ref. AOAC 971.21)	0.04 mg/kg
22	Xác định hàm lượng As	Nước giải khát; Sữa chế biến; Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	VLAB-CH-TP-200:2021 (Ref. AOAC 986.15)	0.08 mg/kg
23	Xác định hàm lượng Fe, Cu, Zn	Nước giải khát; Sữa chế biến; Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	AOAC 999.11	Fe, Cu: 2.0 mg/kg Zn : 1.0 mg/kg
24	Xác định hàm lượng Na, K	Nước giải khát; Sữa chế biến; Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	VLAB-CH-TP-204: 2021 (Ref:AOAC 969.23)	2.0 mg/kg
25	Xác định hàm lượng Ca, Mg	Nước giải khát; Sữa chế biến; Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	VLAB-CH-TP-205:2021	5 mg/kg



			(Ref. AOAC 968.08)	
26	Xác định hàm lượng Phospho	Nước giải khát; Sữa chế biến; Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	AOAC 995.11	0.06%
27	Xác định dư lượng độc tố Deoxynivalenol (DON), Zearalenone (ZEN)	Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	VLAB-CH-TP-597:2021	DON: 50.0 µg/kg ZEN: 20 µg/kg
28	Xác định hàm lượng Fumonisin	Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	VLAB-CH-TP-681:2022	B1: 2.5 µg/kg B2: 2.5 µg/kg
29	Xác định dư lượng Aflatoxin M1	Sữa chế biến	VLAB-CH-TP-591:2021	0.05 µg/kg
30	Xác định dư lượng Ochratoxin A	Rượu, cồn và đồ uống có cồn; Nước giải khát; Dầu thực vật, Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	VLAB-CH-TP-596:2021	1.0 µg/kg
31	Xác định dư lượng Aflatoxin (B1, B2, G1, G2)	Rượu, cồn và đồ uống có cồn; Nước giải khát; Dầu thực vật, Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	VLAB-CH-TP-599:2021	0.5 µg/kg mỗi chất
32	Xác định hàm lượng Melamin	Sữa chế biến	VLAB-CH-TP-664:2022	0.05 mg/Kg
33	Xác định Độ ẩm và tạp chất bay hơi	Dầu thực vật	TCVN 6120: 2018	0.03%
34	Xác định tạp chất không hòa tan	Dầu thực vật	TCVN 6125: 2010	0.03%
35	Xác định chỉ số Axit và Độ axit	Dầu thực vật	TCVN 6127: 2010	0.02 mgKOH/g
36	Xác định chỉ số Peroxide	Dầu thực vật	TCVN 6121: 2018	0.5 Meq/kg
37	Xác định hàm lượng Ethanol	Rượu, cồn và đồ uống có cồn	VLAB-CH-TP-610:2022	0.1%
38	Xác định dư lượng Acetaldehyde, ethyl acetate, methanol, 1-propanol, 2-methyl-1-propanol, 2-methyl-1-butanol, furfural	Rượu, cồn và đồ uống có cồn	VLAB-CH-TP-611:2022	10mg/L mỗi chất
39	Xác định dư lượng thuốc bảo vệ thực	Nước giải khát	VLAB-CH-TP-614:2022	LOQ (mg/kg):

	vật: piperonyl butoxid, 2-phenylphenol, Propargit, Diphenylamin, Malathion			Piperonyl butoxid: 0.01 2-phenylphenol: 0.01 Propargit: 0.01 Diphenylamin: 0.01 Malathion: 0.01
40	Xác định dư lượng thuốc bảo vệ thực vật: piperonyl butoxid, Propargit, Endosulfan, Aldrin, Dieldrin, Cyfluthrin, DDT	Sữa chế biến; Bột, tinh bột, Bánh, mứt, kẹo	VLAB-CH-TP-614:2022	LOQ (mg/kg): Piperonyl butoxid: 0.01 Propargit: 0.01 Endosulfan: 0.01 Aldrin: 0.005 Dieldrin: 0.005 Cyfluthrin: 0.01 DDT: 0.01
41	Xác định hàm lượng Carbaryl	Nước giải khát; Bột, tinh bột; Bánh, mứt, kẹo	VLAB-CH-TP-623:2022	Carbaryl: 0.01 mg/kg
42	Xác định hàm lượng nitơ tổng số và protein thô	Sữa chế biến	TCVN 8099-1: 2015	0.3%
43	Xác định hàm lượng protein	Sữa chế biến	TCVN 8099-4: 2018	0.3%
44	Xác định hàm lượng Nitơ tổng số và Protein thô	Bánh, mứt, kẹo	TCVN 10034: 2013	0.3%
45	Xác định hàm lượng Ẩm	Kẹo	TCVN 4069:2009	0.3%
46	Xác định hàm lượng Béo tổng	Kẹo	TCVN 4072:2009	0.2%
47	Xác định hàm lượng Tro tổng	Kẹo	TCVN 4070: 2009	0.1%
48	Xác định hàm lượng Đường tổng	Kẹo	TCVN 4074:2009	1%
49	Xác định hàm lượng thành phần các acid béo	Sữa chế biến; Dầu thực vật; Bánh, mứt, kẹo	VLAB-CH-TP-628:2022	Phụ lục 1
50	Xác định hàm lượng Cholesterol	Sữa chế biến; Bánh, mứt, kẹo	VLAB-CH-TP-629:2022	10mg/kg



**DANH SÁCH CÁC ACID BÉO**

<b>STT</b>	<b>Tên hoạt chất</b>	<b>LOQ (g/100g, g/100mL)</b>
1	Butanoic acid	0.01
2	Hexanoic acid	0.01
3	Octanoic acid	0.01
4	Decanoic acid	0.01
5	Undecanoic acid	0.01
6	Dodecanoic (Lauric) acid	0.01
7	Tridecanoic acid	0.01
8	Myristic acid (Tetradecanoic acid)	0.01
9	Myristoleic acid	0.01
10	Pentadecanoic acid	0.01
11	cis-10-Pentadecenoic Acid	0.01
12	Hexadecanoic (Palmitic) acid	0.01
13	Palmitoleic acid	0.01
14	Heptadecanoic (Palmitic) acid	0.01
15	cis-10-Heptadecenoic Acid	0.01
16	Stearic acid (Octadecanoic acid)	0.01
17	Elaidic acid	0.01
18	Oleic acid	0.01
19	Linolelaidic acid	0.01
20	Linolenic Acid	0.01
21	Arachidic Acid	0.01
22	$\gamma$ -Linolenic Acid	0.01
23	cis-11-Eicosenoic acid	0.01
24	$\alpha$ -Linolenic Acid	0.01
25	Heneicosanoic Acid	0.01
26	cis-11,14-Eicosadienoic Acid	0.01
27	Behenic Acid (Docosanoic acid)	0.01
28	cis-8,11,14-Eicosatrienoic Acid	0.01
29	Erucic Acid	0.01
30	cis-11,14,17-Eicosatrienoic Acid	0.01
31	cis-5,8,11,14-Eicosapentaenoic Acid	0.01
32	Tricosanoic acid	0.01
33	cis-13,16-Docosadienoic Acid	0.01
34	Lignoceric acid	0.01
35	cis-5,8,11,14,17-Eicosatetraenoic Acid	0.01
36	Nervonic Acid	0.01
37	Cis-4,7,10,13,16,19-Docosahexaenoic Acid	0.01